

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #146

BRYGGDATUM: 2010-06-08

ÖLETS NAMN: Monks Orange ale	Mk 13	Planerad OG: 65	Faktisk OG: 65
------------------------------	-------	-----------------	----------------

ÖLTYP: Belgisk pale ale +apelsinskal	FG: 16
--------------------------------------	--------

Planerad Volym: 310 L	Faktisk Volym: 325 L	Alk Vol %: 6,5
-----------------------	----------------------	----------------

BU: 36	Förjäsningsgrad: 90%
--------	----------------------

Vattenbehandling:

Typ:	g/L:	g totalt:	Färg: 0 EBC
------	------	-----------	-------------

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pilsner	60	300	18000	73%
Münchener	10	260	2600	12%
Bisquit/ Caraamber	12	260	3120	15%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%

Total mängd (kg):	82,000 Kg	Total antal °ÖL:	23720
-------------------	-----------	------------------	-------

Mäskvatten=	246	3,0 L/kg Malt
-------------	-----	---------------

Teoretisk verkningsgrad (x 85%) =	20162 °ÖL
-------------------------------------	-----------

Teoretisk OG:	65 °ÖL
---------------	--------

Teoretisk vol.:	310 L
-----------------	-------

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum		14,2	215	0,657	214	60	28
Jästnäring		15 riktiga				15	
Protaflock		1ml/ 10 l 15 riktiga				15	
Nelson Souvin		11,5	270	0,812	264	15	7
Perle		7,3	120	0,365	119	15	2
					0		
Nelsson Souvin		11,5	230	0,696	226	1	0,4
Nugget	Ingen	14,2	90	0,282	92	1	0,2

STOPP	Totalt g/l:	2,812	Totalt BU:	37,6
-------	-------------	-------	------------	------

Bitterhumle % Vikt:	23%
Smakhumle % Vikt:	
Aromhumle % Vikt:	

% BU:	74%
% BU:	
% BU:	

JÄST:

Sort: Belgian Abbey

Form: Slurry från Mk 11

Mängd: 2 x 4 L L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 10:20 Jästtillsats (kl): = :h, min

RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:
Syra:		50		-	
Protein:		63		20	
Försockring:		73		20	
Utmäskning:		78		10	

LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:
Start:			#DIV/0!
Volym: 325 L	X	OG: 75 Ö	= 24375 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:

Start kl:

Kokstart kl:

Kokstopp kl:

Volym efter kok: 375 L OG efter kok: 65 °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym: 375 L Slut OG: 65 °Ö

JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:
Primär:	-		
Sekundär:	-		
Lagring:	-		

TAPPNING:

Datum:

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): 7,7 %

#146